

Pressemeldung

Feierliche Eröffnung des neuen Hopfenextraktionswerkes in St. Johann

Mit einem feierlichen Festakt eröffnen BarthHaas und die HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft das neue Extraktionswerk in St. Johann. Zu den geladenen Gästen gehören neben dem Ministerpräsidenten des Freistaates Bayern, Dr. Markus Söder, dem stellvertretenden Ministerpräsidenten und bayerischen Wirtschaftsminister, Hubert Aiwanger, zahlreiche weitere Gäste aus Politik und Wirtschaft sowie die Mitarbeitenden des Werkes.

St. Johann, 31. Oktober 2022. Bereits im September 2020 wurde im Hopfenveredlungswerk St. Johann, dem weltweit größten Hopfenverarbeitungswerk, die neugebaute CO₂-Extraktionsanlage in Betrieb genommen; Pandemiebedingt mussten die Feierlichkeiten zur Eröffnung der neuen Anlage jedoch zunächst verschoben werden. Mit dem heutigen Festakt soll nicht nur die Inbetriebnahme der Anlage gefeiert werden, in die rund 65 Mio. Euro für Planung, Bau und Anlage investiert worden sind, es soll auch insbesondere den rund 190 Mitarbeitenden des Werkes in St. Johann gedankt werden, die Kern- und Herzstück der Hopfenveredlung St. Johann darstellen.

Das Werk in St. Johann verarbeitet pro Saison rund 33.000t Rohhopfen (60 Sorten aus 16 Anbaugebieten) zu Pellets und konzentriertem Hopfenextrakt – dies entspricht ca. 26% der Welternte. Weltweit beliefert das Extraktionswerk in St. Johann Brauereien in 100 Ländern. Neben der neuen Extraktionsanlage finden sich in der Hopfenveredlung St. Johann auf insgesamt elf Hektar Werksgelände Lagerkapazitäten für bis zu 11.000t Rohhopfen, 23.500t Fertigprodukt, Kühllagerhallen sowie insbesondere ein modernes Labor und eine eigene Forschungsbrauerei.

Hochleistungs-Extraktionsanlage

Die im Herbst 2020 in Betrieb genommene, leistungsstarke CO₂-Extraktionsanlage der Hopfenveredlung St. Johann verarbeitet rund 33% der Werkskapazität. Die Vorteile des rein physikalischen Verfahrens der CO₂-Extraktion liegen auf der Hand: Das durch den Extraktionsvorgang gewonnene Hopfenextrakt ist ein reines Naturprodukt ohne chemische Zusätze, welches neben Hopfenpellets die Haupteinsatzform von Hopfen in Brauereien darstellt. Bei einer bis zu 3-fachen Aufkonzentrierung benötigt das Hopfenextrakt ein rund 25% geringeres Lagervolumen und ist zudem nicht nur länger haltbar, sondern gleichzeitig auch einfacher zu dosieren.

Das schonende und umweltfreundliche Verfahren der CO₂-Extraktion wird im Werk St. Johann bereits seit Mitte der 80er Jahre erfolgreich angewendet und hat das ursprüngliche Produktionsverfahren unter der Anwendung von Alkohol und heißem Wasser abgelöst. Während des Extraktionsprozesses wird CO₂ als natürliches Extraktionsmittel auf 500 bar komprimiert und in überkritischen Zustand (Mischform von flüssig und gasförmig) versetzt, da seine Lösungseigenschaften in dieser Form am besten sind. In die Extraktionsbehälter geleitet, löst das CO₂ in sauerstofffreier und antibakterieller Atmosphäre die braurelevanten Inhaltsstoffe (Bitterstoffe, Aromastoffe) aus dem zuvor pelletierten Hopfen. Nach der Extraktion verbleibt der Hopfentreber, der zu Tierfutter weiterverarbeitet werden kann. Ein Kondensator verflüssigt anschließend das CO₂ und führt das rückgewonnene Lösungsmittel wieder dem Extraktionskreislauf zu.

Nachhaltige Verarbeitungsmethoden

Nachhaltigkeit wird im neuen Extraktionswerk großgeschrieben. Die bei der Anwendung eingesetzte biogene Kohlensäure setzt nur so viel CO₂ frei, wie vorher durch die Pflanzen für die Bio-Ethanolherstellung aus der Atmosphäre durch Photosynthese entnommen wurde. Das werksinterne Blockheizkraftwerk versorgt den Extraktionsprozess energieeffizient mit Wärme und Strom. Zusätzlich benötigter Strom wird zu 100% durch Ökostrom aus Deutschland abgedeckt. Weitere geplante Standort- und Energiekonzepte stellen zudem die Weichen für eine nachhaltige, innovative Unternehmensentwicklung.

Die „Hopfenveredlung St. Johann GmbH“ – ein leistungsstarker Zusammenschluss mit Know-How

Das Gemeinschaftsunternehmen Hopfenveredlung St. Johann GmbH inkl. dem zum Werk gehörigen Markennamen NATECO₂ (einem der Pioniere in der Extraktion mit überkritischem CO₂) wird gemeinschaftlich durch die BarthHaas GmbH & Co. KG und HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G. geführt.

Die BarthHaas GmbH & Co. KG, ein Familienunternehmen in achter Generation, wurde 1794 gegründet und ist heute in Deutschland Marktführer im Bereich Hopfenhandel und -verarbeitung. Die Geschäftsaktivitäten von Joh. Barth & Sohn (ursprünglicher Firmenname) konzentrierten sich ursprünglich ausschließlich auf den Hopfenhandel - ab den 1960er Jahren wurde die Hopfenverarbeitung dann zum zweiten Hauptgeschäftsfeld des Unternehmens. Die geschäftlichen Aktivitäten der Gruppe erstrecken sich über alle Kontinente. Das Unternehmen betreibt weltweit mehrere Standorte und ist führend in den Bereichen Hopfenzüchtung, -anbau und -verarbeitung sowie der Vermarktung von Hopfen und Hopfenprodukten. Ergänzt wird das Leistungsportfolio, rund um den Hopfen, mit Lager- und Logistik-, Forschungs- und Entwicklungsdienstleistungen, sowie Anwendungstechniken für die Brauindustrie und weitere Leistungen.

Die HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G. ist ein transparenter und zuverlässiger Partner der deutschen Hopfenpflanzer. Neben der Weiterverarbeitung deutscher Hopfen zu HVG-Hopfenpellets, HVG-Hopfenextrakt und anderen Hopfenprodukten, sowie der weltweiten Vermarktung der deutschen Hopfenproduktion nimmt die HVG, in ihrer Rolle als Erzeugergemeinschaft, zusätzlich auch wichtige Aufgaben wahr. Dies beinhaltet unter anderem die Förderung von Maßnahmen zur Produktionsverbesserung und zur Steigerung der Qualität. Zudem werden zahlreiche Projekte im Bereich der Hopfenforschung unterstützt.

Über BarthHaas

BarthHaas ist ein weltweit führender Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Das Familienunternehmen in achter Generation ist Spezialist für den kreativen und effizienten Einsatz von Hopfen und Hopfenprodukten. Als Visionär, Impulsgeber und Ideenumsetzer gestaltet BarthHaas seit über 225 Jahren den Markt rund um einen einzigartigen Genussrohstoff.

Über die HVG

Seit 1953 verfolgt die HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft als gemeinsame Vermarktungsorganisation der Hopfenpflanzer ein Ziel: Die Belieferung der weltweiten Brauindustrie mit qualitativ hochwertigen Hopfenprodukten aus Deutschland. Dabei fungiert die HVG als direkter Ansprechpartner der Brauereien weltweit zum Hopfenpflanzer und schafft maximale Transparenz.

Das weitreichende Portfolio der Hopfenverwertungsgenossenschaft beinhaltet Rohhopfen, Pellets und Extrakte. Zusätzlich ist die HVG ein maßgeblicher Motor für die stetige Weiterentwicklung des deutschen Hopfenbaus durch die Unterstützung zahlreicher Forschungsvorhaben mit dem Ziel, die Hopfenproduktion in Deutschland zukunftssicher zu machen.

Rückfragen an:

Dirk Omlor
Pressestelle BarthHaas GmbH & Co.KG
Tel: 06321 – 970 61 13
dirk.omlor@barthhaas.de